



Rue du Bois -du-Lan 17
1217 Meyrin
Tél: +41 22 782 42 50
Fax: +41 22 782 36 00
Web: www.roberto.ch

Lasagne au Saumon

450 g

N°Article: 10497

standard de 5 pces:

EAN: 7610 695 003489



PAYS D'ORIGINE : Elaboré en Suisse, par Roberto SA, Meyrin, Genève

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâtes fraîches et saumon fumé (fumé en Suisse).
Préparation sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût.
Produit frais, précuit, à chauffer au four ou en micro-onde.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs cuites (semoule de **blé dur**, **œuf entier** (CH, zone franche) pasteurisé et salé 18% [d'élevage au sol], épinards), **lait**, **saumon** (*salmon salar*) fumé (Ecosse-Norvège) fumé en Suisse, farine de **blé**, amidon de maïs, Grana Padano (**fromage**), huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.3%, épices.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait, poissons et produits à base de poissons.

CONSEILS D'UTILISATION : En plat principal, avec une salade par exemple.
Préchauffez le four à 220°C et laissez chauffer et gratiner les lasagnes 15- 20 minutes.
Au four micro-ondes ½ puissance (350 W) 5 à 8 minutes. (Attention retirez la barquette en alu avant)

STOCKAGE DU PRODUIT : Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 21 jours, si les conseils de stockage sont respectés.
Une fois ouverte le produit se conserve 3 jours sous réfrigération à max. +5°C.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice.

Unité : 0.450 kg,
Standard de commande : 5x 0.450kg (2.250 kg)
Dimension : Unité : 19.8 x 12.5 x 4.3 cm

TRANSPORT : Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés en camions frigorifiques.

GARANTIE : Ce produit est sans OGM, absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM.
Ce produit n'a pas été traité par ionisation ou à un rayonnement non autorisé par l'office fédéral de la santé publique.
Ce produit ne contient ni colorant ni conservateur.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	794	kJ (190 kcal)
Matières grasses	9.0	g
Glucides	16.0	g
Protéines	9.0	g
Sel	1.3	g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Germes aérobies mésophiles < 1'000'000

Tolérance OHyg UFC/g

Entérobactéries < 100
Staphylococcus coagulase + < 100
Bacillus cereus < 1'000

Date: 30.09.2021
Crée par: Christa Iten
Contrôlé et validé par: M.Brunier Amicolab

